

GrilleBeer BH10 - American Porter (Ale)

Autor

Mauricio Grille

Data

16/01/2019

Estilo

BJCP - American Porter

Espessura da Brassagem

2,75 Litros/Kg

Eficiência

73,00 %

Tamanho da Batelada

10 Litro(s)

Tempo de Fervura

60 minuto(s)



COMPARAÇÃO COM O ESTILO

Densidade Original

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,062	1,050 - 1,070	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%; background-color: green;"></div><div style="width: 20%; background-color: red;"></div></div>

Densidade Final FG

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
1,012	1,012 - 1,018	<div style="width: 100%;"><div style="width: 90%; background-color: green;"></div><div style="width: 10%; background-color: red;"></div></div>

Cor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
25,7 °SRM	22,0 - 40,0 °SRM	<div style="width: 100%;"><div style="width: 60%; background-color: green;"></div><div style="width: 40%; background-color: red;"></div></div>

Amargor

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
43,0 IBU	25,0 - 50,0 IBU	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%; background-color: green;"></div><div style="width: 30%; background-color: red;"></div></div>

Álcool (%volume)

Resultado Previsto	Intervalo	Conformidade
6,6 %	4,8 - 6,5 %	<div style="width: 100%;"><div style="width: 85%; background-color: green;"></div><div style="width: 15%; background-color: red;"></div></div>

VOLUME DE PRODUÇÃO EM LITROS

Volume de água no Início da Produção	7,85	Volume de mosto antes do início da fervura	11,45
Volume absorvido pelos grãos	2,28	Volume Relativo a Retração Termica	0,40
Volume de água Evaporado na Fervura	1,00	Volume Relativo ao Trub	0,05
Volume de água de Lavagem do Grãos	5,88	Volume sugerido de "Panela" maior que	10,00
Tamanho do Lote	10,00	Volume Final de Cerveja	9,55

MALTES E ADJUNTOS

MALTES

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	pH	Utilização
Château Pale Ale	47,00	1,339	0,783	13,95	5,75	Mostura
Château Pilsen 2RS	33,00	0,941	0,783	5,60	5,75	Mostura
Château Chocolat	7,00	0,200	0,740	237,44	4,70	Mostura
Château Oat (Aveia Maltada)	7,00	0,200	0,717	0,59	5,60	Mostura
Cevada Torrada	2,00	0,057	0,543	101,76	4,71	Mostura
Malte Crystal 110	1,00	0,029	0,761	4,66	4,67	Mostura
Château Cristal	1,00	0,029	0,761	6,36	4,46	Mostura
Château Smoked	1,00	0,029	0,739	0,34	5,70	Mostura
Château Black	1,00	0,029	0,550	42,40	4,70	Mostura

ADJUNTOS

Tipo	Porcentagem (%)	Peso (Kg)	Eficiência (%)	Cor Potencial	Utilização
<h1>SEM REGISTRO</h1>					

LÚPULOS E DRYHOP

LÚPULO

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tempo (min)	Tipo	Utilização
Magnum	25,00	10,340	12,50	60	Pellets	Fervura
Fuggle	25,00	10,340	5,50	30	Pellets	Fervura
Fuggle	25,00	10,340	5,50	10	Pellets	Fervura
Fuggle	25,00	10,340	5,50	0	Pellets	Fervura

DRYHOP

Variedade	Porcentagem (%)	Peso (g)	Ácido alfa (%)	Tipo	Utilização
<h1>SEM REGISTRO</h1>					

AMARGOR (IBU)

Tinseth
43,00

Daniels
63,07

Mosher
41,81

Ranger
55,07

Garetz
37,16

DADOS DA MOSTURA

Temperatura °C

beta-Glucanase / Peptidase

45

Protease

52

beta-Amilase

62

alfa-Amilase

66

Inativação Enzimática

78

Tempo de repouso (minutos)

beta-Glucanase / Peptidase

0

Protease

0

beta-Amilase

0

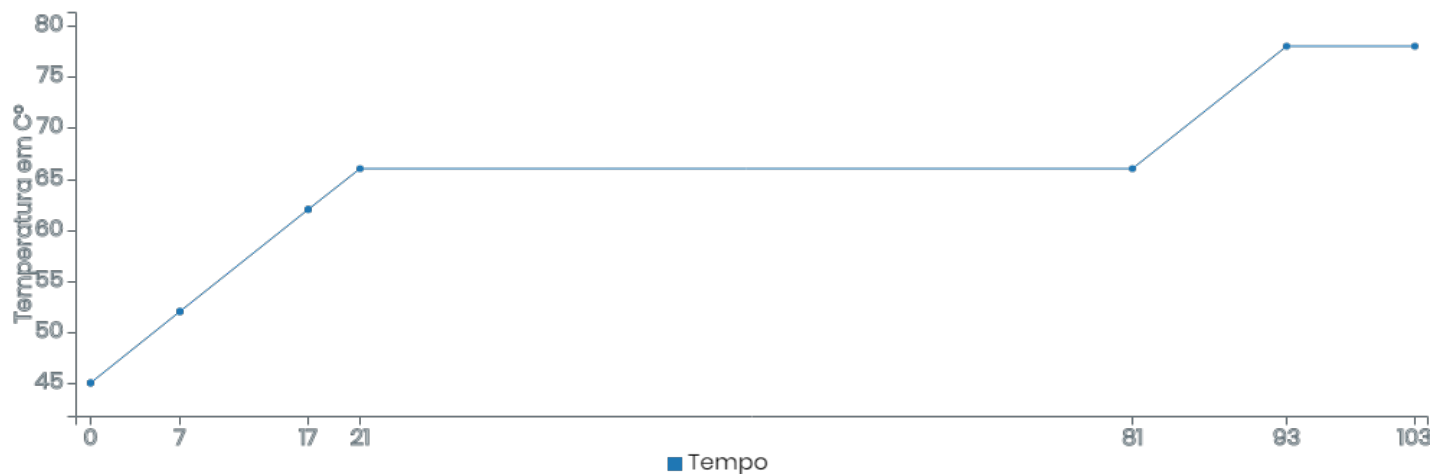
alfa-Amilase

60

Inativação Enzimática

10

RAMPA DE PATAMARES DA MOSTURA



OUTROS INGREDIENTES / OBSERVAÇÕES

Perfil da água: Ca = 55 ppm, Mg = 9 ppm, Na = 15 ppm, SO4 = 42 ppm, Cl = 52 ppm, HCO3 = 54 ppm, RA = 0 ppm, SO4:Cl = 0.8

PARÂMETROS CALCULADOS

Densidade Original OG 1,062	Densidade Final FG 1,012	Densidade Final Real FG.R 1,021
Extrato Original (°P) 15,500 °P	Extrato Final (°P) 3,000 °P	Calorias por Litro 577,7
Teor de Álcool ABV 6,60	Teor de Álcool ABW 5,16	Amargor IBU 43,0
Cor EBC 50,65	Cor SRM 25,71	Eficiência da Brassagem 73,0 %

LEVEDURA

Tipo da levedura M07 - British Ale	Taxa de inoculação Ale	Atenuação Aparente 80,0 %
Temperatura da Fermentação 16,00 - 22,00 °C	Floculação / Sedimentação ALTA	Tolerância a álcool MEDIA-ALTA
Viabilidade 98 %	Número de células iniciais 12,000	Em bilhões por Gramas

VOLUME OU PESO DE LEVEDURA SEM PROPAGAÇÃO

Número de Células Necessárias para a Fermentação 116 Bilhões	Quantidade a inocular 9,89 Gramas
--	---

ESQUEMA DE PROPAGAÇÃO PARA LEVEDURA

Levedura Disponível para Propagação 0.00 Gramas	Número de células disponíveis 0.00 bilhões	Volume de Propagação (Litros) 1.0 Litro(s)
---	--	--

Passo	Tipo Aeração	Volume da Propagação (Litros)	Fator de Crescimento	Número Final de Células (Bilhões)
1º	Sem Aeração	-	-	- OK
2º	Sem Aeração	-	-	- OK
3º	Sem Aeração	-	-	- OK
4º	Sem Aeração	-	-	- OK
5º	Sem Aeração	-	-	- OK

Peso de extrato de malte para a Propagação 9,800 grama(s)	Com SG 1,036
---	------------------------

ESTIMATIVA DO pH NA MOSTURA

Espessura da brassagem 2,75	Fator Sa 0,049
pH médio dos maltes 5,61	pH 5,32

PERFIL INICIAL DA ÁGUA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	RA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

CORREÇÕES - SAIS, MALTE ACIDIFICADO E ÁCIDO LÁTICO

Mostura

CaSO4 . H2O	CaCl2 . 2H2O	MgSO4 . 7H2O	NaHCO3	Ácido Lático
0,00	0,00	0,00	0,00	2,00 ml

Lavagem

CaSO4 . H2O	CaCl2 . 2H2O	MgSO4 . 7H2O	NaHCO3
0,00	0,00	0,00	0,00

Informações Relevantes

- | | | |
|--|--|---|
| A) Sulfato de Cálcio di-hidratado - diminui o pH | B) Cloreto de Cálcio di-hidratado - diminui o pH | C) Sulfato de Magnésio hepta-hidratado - diminui o pH |
| D) Bicarbonato de Sódio - aumenta o pH | E) Ácido Lático - 88% diminui o pH | |

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA MOSTURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	-298,91

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

PERFIL RESULTANTE - ÁGUA CERVEJEIRA NA FERVURA

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	-234,65

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Razão entre Cloreto e Sulfato
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

PERFIL DA ÁGUA HISTÓRICA

Tipo da Água

-

ppm

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)	Alcalinidade CaCO3	Dureza Total	RA
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

mEq/L

Ca(+2)	Mg(+2)	HCO3(-1)	Na(+1)	Cl(-2)	SO4(-2)
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00